Les points de vente Soezie en France

02 Aisne
- Ressons-le-Long, La Maison d'Ailleurs, Mme Lefèvre, 15, route Nationale 31, 02290 Ressons-le-Long, tél./fax 03 23 55 55 97
- Ugny-le-Gay, Mme & M. Fournet, 9, rue William Rodger, 02300 Ugny-le-Gay, tél./fax 03 23 39 36 67

59 Nord
- Bollezeele, Motoculture des Flandres, 5, route de Gravelines, 59470 Bollezeele, tél. 03 28 68 00 33, fax 03 28 68 84 81
- Cuincy, Le Moulin Brûlé, Mme Haremza, 448, rue du Moulin Brûlé, 59553 Cuincy, tél. 03 27 87 05 96, fax 03 27 99 01 15 (vente par correspondance)
- Lens, Kioui, 15, rue Eugène Bar, 62300 Lens, tél. 03 21 43 89 81
- Roubaix, Acacias Street, 15 Rue de l'Alma, 59100 Roubaix. France, tél. 03 20 26 34 46, fax 03 20 26 34 46
- Trélon, Mme Dominique Mestdagh, 72, rue Roger Salengro, 59132 Trélon, tél./fax 03 27 59 72 67
- Villeneuve d'Ascq, Au Panier Vert, Mme Dubar, 177, rue Jean Jaurès, 59491 Villeneuve d'Ascq, tél. 03 20 89 05 71, fax 03 20 89 10 25
- Villeneuve d'Ascq, Kioui, 97, rue Jules Guesde, 59650 Villeneuve d'Ascq, tél. 03 20 33 02 90
- Zuydcoote, Proxi, Mme Paulcsak, 169, rue Général de Gaulle, 59123 Zuydcoote, tél./fax 03 28 29 92 62

62 Pas-de-Calais
- Courcelles-le-Comte, Nature & Saveurs, Mme & M. Delcroix, 2 bis, rue Gambetta, 62121 Courcelles-le-Comte, tél. 03 21 73 03 73, fax 03 21 73 22 21 (vente par correspondance)
- Heuringhem, Agriculture Conseil Environnement, Mme Delcourte, 578, Rue du Bibrou, 62575 Heuringhem, tél. 03 21 12 72 74, fax 03 21 12 72 62
- Louches, Mme Quenu Haudiquet, 274, place de la Mairie, 62610 Louches, tél. 03 21 35 44 97
- Saint-Martin-au-Laërt, Espace Emeraude, 87, route de Calais, 62502 Saint-Martin-au-Laërt, tél. 03 21 38 00 88, fax 03 21 98 56 17
- Saulty, DIS-marché, 597, Grande Rue, 62158 Saulty, tél./fax 03 21 48 21 20

80 Somme
- Feuillères, Mme & M. Flouret, 5, Hameau de Buscourt, 80200 Feuillères, tél. 03 22 84 10 48, fax 03 22 83 02 58
- Hyencourt Le Petit, ADPS, 10, rue du Bourg, 80320 Hyencourt Le Petit, tél./fax 03 22 88 33 38
- Thieulloy-L'Abbaye, A la ferme de Dominique, 55, Grande rue, 80640 Thieulloy-L'Abbaye, tél./fax 03 22 90 64 86 (vente par correspondance)

COLOPHONE

Editeur responsable :
Daniël Lips
Eugeen Meeusstraat 6
B-2170 Merksem

Rédaction :
Koen Marichael
Wouter Meesters

Photographie :
Douglas bvba

Service clientèle :
Numéro vert France:
0800 90 47 75
E-mail : soezie@soezie.be

La plupart des produits de boulangerie mentionnés dans cette brochure sont disponibles dans les points de vente de Soezie.

Surfez sur le site de Soezie sur l'internet : www.soezie.com

Le magazine Soezie est une publication d'Aveve Bloem qui paraît 4 fois par an.
10ème année n° 4

Soezie Club

Un magazine pour la bonne boulangerie maison

Décembre 2004

Comment un morceau de bois se transforma en un petit délice

Avant la fête de Noël que nous connaissons aujourd'hui, on célébrait le solstice d'hiver dans nos contrées. A cette occasion, on déposait une grosse souche d'arbre dans l'âtre. Plus longtemps elle brûlait, et plus la famille connaîtrait la prospérité. La bûche de Noël évoque cette tradition. Ce gâteau raffiné étonne par la touche délicate aux amandes que lui donne la frangipane et par la sobriété de sa finition, du glaçage pâtissier blanc décoré de roses en massepain et de petites feuilles vertes en hostie.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

Pour un moule pour bûche de Noël :

Pour la pâte à gâteau :

- 165 g de Mix pour Cake
- 75 g de beurre - 2 oeufs

Pour la frangipane :

- 250 g de Mix pour Frangipane
- 100 g de beurre - 2 oeufs

Pour la finition :

- Gelée de nappage à l'abricot
- Glaçage pâtissier blanc
- Petites roses en massepain
- Petites feuilles vertes en hostie

COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Confectionnez tout d'abord la pâte à cake. Mélangez le mix, le beurre et les œufs pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Procédez ensuite de la même manière pour préparer la frangipane. Mélangez les deux pâtes ensemble dans un grand récipient. Remplissez le moule graissé aux ¾ avec la pâte. Faites cuire le cake pendant environ 50 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Laissez le cake dans le moule après la cuisson, mais retournez le directement. Laissez-le refroidir ainsi pendant 10 minutes. Démoulez alors le cake et laissez-le refroidir complètement. Faites chauffer 3 cuillers à soupe de gelée de nappage avec 1 cuiller à soupe d'eau. Badigeonnez-en le cake refroidi et laissez prendre. Délayez la poudre pour glaçage blanc dans 40 ml d'eau chaude. Nappez-en le cake. Décorez de petites roses en massepain et de feuilles vertes en hostie.

Jamais un 'Christstoll' n'avait encore été aussi simple

Confectionnez vous-même un 'Christstoll' avec un petit coup de main de votre machine à pain. Retirer la pâte de la machine quelques instants, y incorporer la garniture et insérer le massepain dans la pâte. La machine fait le reste. Par ailleurs, saviez-vous que le Christstoll nous avait été légué par les croisés ? Ceux-ci avaient rapporté de délicieux condiments – des amandes, des fruits confits – que des boulangers inventifs utilisèrent pour créer une pâte de luxe.

Recette pour la machine à pain

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

- 500 g de Mix All-in pour Pain brioché
- 250 ml d'eau
- 6 g de levure fraîche ou 3 g de levure sèche
- 150 g de massepain
- 100 g de fruits confits
- 100 g de raisins secs
- 100 g de noisettes
- 5 g de zeste de citron râpé
- du sucre glace

COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Introduisez le mix, la levure et l'eau dans la machine à pain. Faites démarrer le programme pour cramique. Faites griller les noisettes et enlevez-en la peau brune. Mettez les noisettes dans un petit sachet et écrasez-les avec un rouleau

à pâtisserie. Lorsque le signal sonore retentit, ôtez la pâte avec le crochet pétrisseur de la machine sans interrompre le programme. Si votre machine possède un distributeur de noix et de raisins secs, faites ceci après le second temps de levée (consultez le mode d'emploi de votre appareil). Découpez la pâte en morceaux et incorporez-y les fruits confits, les raisins secs, les noisettes et le zeste de citron râpé. Rassemblez à nouveau tous les morceaux de pâte et faites-en une boule. Laissez-la reposer quelques instants. Pétrissez le bâton de massepain à la main pour le ramollir et faites-en un cylindre. Placez le rouleau à pâtisserie juste au milieu de la pâte et abaissez la partie centrale jusqu'à une épaisseur de 2 cm environ. Veillez à garder épaisses les extrémités dessus et dessous. Disposez le massepain sur la partie abaissée de la pâte et fermez en repliant les extrémités épaisses les unes contre les autres. Replacez la pâte dans le bac de la machine, pliures vers le haut. La machine va poursuivre le programme jusqu'à son terme. Saupoudrez le pain de sucre glace juste après la cuisson.

Une seule bouchée de ces mastelles suffira à vous rendre complètement fou

Jadis, on bénissait ces spécialités de Flandre orientale dans les églises comme remède contre la rage. Peu de risques en effet que les malades fassent la grimace devant ce 'médicament'. Les mastelles nature présentent souvent la forme d'un anneau, comme les donuts ou les bagels. Ces mastelles à la crème sont du même modèle mais avec une fine couche de fond. L'avantage en est que vous pouvez y introduire une délicieuse couche de crème pâtissière.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

Pour 15 mastelles :

Pour la pâte :

- 500 g de Brioché Fermier
- 225 ml d'eau
- 12 g de levure fraîche ou 6 g de levure sèche
- 40 g de beurre
- 3 g de sel

Pour la garniture :

- 100 g de Mix pour Crème Pâtissière
- 330 ml de lait
- des fruits en boîte : abricots, poires, ananas

Pour la finition :

- De l'œuf battu
- Du sucre glace
- De la gelée de nappage à l'abricot

COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Mélangez les ingrédients pour la pâte et pétrissez-les pendant 20 minutes dans une machine à pain, une pétrisseuse ou à la main. Couvrez la pâte d'un film de plastic et laissez-la lever à température ambiante pendant 30 à 40 minutes. Abaissez la pâte à la main et repliez-la. Répartissez-la en pâtons de 50 g et faites-en des boules. Déposez les petites boules sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson.

Préparez ensuite la crème pâtissière. Mélangez le mix avec le lait et fouettez le tout jusqu'à obtention d'une crème homogène. Placez une poignée de farine dans un sachet ou sur un torchon de cuisine et faites-en un tampon. Avec ce tampon, appuyez au centre d'une boule de pâte et, par des mouvements de rotation, creusez une cavité. Continuez jusqu'à pratiquement traverser la pâte. Remplissez immédiatement la cavité d'une couche de crème pâtissière et de quelques morceaux de fruits en boîte. Faites de même pour toutes les mastelles. Badigeonnez la pâte d'œuf battu et laissez ensuite lever pendant encore 20 minutes. Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Faites chauffer trois cuillers à soupe de gelée de nappage avec une cuiller à soupe d'eau dans un poêlon. Saupoudrez les mastelles de sucre glace dès leur sortie du four. Nappez les fruits de gelée.

Symphonie de bavarois en trois couleurs

Quand c'est la fête, l'œil en veut sa part aussi. Cet heureux mariage, riche en couleurs, de trois goûts de bavarois – que sépare une génoise imbibée de kirsch – terminera dignement tout repas de fête.

Surmonté d'une rosace de Chantilly, de copeaux de chocolat et d'une fraise fraîche, quel calvaire ce sera de ne pas y toucher pendant tout ce temps…

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

Pour environ 6 coupes à dessert :

Pour la génoise :

- 110 g de Mix pour Génoise
- 2 oeufs
- 10 ml d'eau

Pour le sirop au Kirsch :

- 50 g de sucre
- 50 ml d'eau
- d'arôme de Kirsch

Pour les bavarois :

- 50 g de Mix pour Bavarois au chocolat
- 40 ml d'eau
- 200 ml de crème à fouetter

- 40 g de Mix pour Bavarois au citron
- 40 ml d'eau
- 200 ml de crème à fouetter

- 50 g de Mix pour Bavarois aux fraises
- 40 ml d'eau
- 200 ml de crème à fouetter

Pour la finition :

- 200 ml de crème à fouetter
- 30 g de sucre
- des copeaux de chocolat
- des fraises

COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Préparez tout d'abord la pâte pour la génoise. Fouettez le mix, les œufs et l'eau ensemble, pendant 10 minutes, à vitesse maximale. Etalez une épaisseur de 1 cm de pâte sur une plaque de cuisson graissée. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez-y des disques de 4 cm de diamètre.

Confectionnez ensuite le sirop au Kirsch. Versez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez le mélange à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez quelques gouttes d'arôme de Kirsch. Badigeonnez les disques de génoise avec le sirop au Kirsch.

Réalisez alors les différents bavarois. Fouettez la crème. Mélangez le mix avec l'eau. Incorporez ce mélange directement à la crème fouettée.

Remplissez les coupes à dessert comme suit : tout d'abord du bavarois au chocolat, suivi d'un disque de génoise, le bavarois au citron, une autre couche de génoise et le bavarois aux fraises. Placez les coupes dans le réfrigérateur et laissez-les refroidir pendant 2 heures.

Fouettez la crème avec le sucre. Décorez les coupes à dessert d'une rosace de Chantilly, de copeaux de chocolat et d'une fraise.